

CHOCOLATE CREMOSO ESPECIAL

INGREDIENTES

2 xícaras de leite
1 colher de sopa cheia de margarina
3 colheres de café de amido de milho
8 colheres de sopa de cacau em pó
1 caixinha de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
1/2 xícara de leite (para dissolver o amido)
canela em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Colocar as duas xícaras de leite na panela e ir aquecendo em fogo baixo.
Em seguida, com o leite morno, colocar o cacau em pó e mexer até dissolver por completo.
Adicionar a caixa de leite condensado e dissolver.
Acrescente a margarina e mexa para derreter por completo.
Deixe em fogo baixo, enquanto isso use a meia xícara de leite para dissolver o amido de milho.
Acrescente à panela com a mistura.
Ao notar que começou a dar ponto, coloque o creme de leite e mexa até dar o ponto.
Desligue e sirva com a canela polvilhada se preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34427-chocolate-cremoso-especial.html>